



Gaspacho de Pastèque et de Roses à la Feta et à la Noix de Macadamia



Préparation du gaspacho

Couper la pastèque en gros dés, puis mixer avec tous les autres ingrédients jusqu'à obtention d'un mélange harmonieux. Saler et poivrer, puis réserver au frais.

Préparation des noix de macadamia

Faire griller les noix de macadamia au four à 160 degrés pendant 5 minutes. Faire une marinade avec l'eau de rose et les ingrédients restants, et bien mélanger le tout. Disposer les noix sur une plaque de cuisson, puis les faire sécher trois heures à 70 °C. Les noix peuvent se conserver plusieurs semaines dans un bocal à couvercle vissé.

Dressage

Placer les dés de pastèque dans des bols, verser le gaspacho. Ajouter la feta et les noix de macadamia hachées grossièrement. Décorer avec les feuilles de rose.

Rezept für 4

Ingrédients pour le gaspacho

500 g de pulpe de pastèque,
sans pépins
1 échalote, coupée en dés
200 g de tomates en grappe, évidées,
coupées en dés
1 petit piment rouge, épépiné,
coupé en dés
2 cs de jus de citron
2 cs d'eau de rose
Sel, poivre moulu

Ingrédients pour les noix de macadamia

200 g de noix de macadamia
2 cs d'eau de rose
2 pincées de sel
1 pincée de feuilles de rose, séchées et moulues
1 pincée de poivre du Sichuan, moulu
½ cc de féculé

**Ingrédients pour la feta**

200 g de feta, émietée

200 g de pulpe de
pastèque,

coupée en dés

1 poignée de feuilles de

rose pour

décorer